

Ricette facili e golose per la Pasquetta



Il Blog I piccoli pasticcini di Pam, vi regala un ricettario in pdf da scaricare di ricette facili e golose per la Pasquetta. Venite a dare un'occhiata anche ad altre ricette sfiziose e golose sul suo blog

<http://blog.giallozafferano.it/piccolipasticci/>

Focaccia con lievito madre

Iniziamo da un classico:una golosa focaccia preparata con lievito madre, soffice e gustosa, provatela!



Ingredienti per l'impasto:

450gr di farina 0

330ml di acqua

100gr di patate

100gr di lievito madre rinfrescato

10gr di sale

25ml di olio extra vergine di oliva

Ingredienti per il condimento:

Pomodorini

Olive

Origano

Sale

Emulsione di acqua e olio (2 cucchiai)

Procedimento:

Cuocete la patata in acqua bollente, scolatela e schiacciatela con una forchetta o uno schiacciapatate. Nel frattempo fate sciogliere il lievito madre in acqua. Mettete la farina sulla spianatoia, formate una fontana ed inserite la purea di patate, il lievito madre sciolto, sale, olio e impastate energicamente per dieci minuti, quando l'impasto sarà sodo ed omogeneo sarà pronto. Ungete con un pò di olio una ciotola, aggiungete l'impasto della focaccia e lasciatelo in frigo per tutta la notte. Tirate fuori la focaccia dal frigo 4 ore prima di cuocerla e lasciatela tre ore a temperatura ambiente.

Ungete uno stampo da 28cm e ponete l'impasto stendendolo con le mani. Lasciate riposare per un'altra ora. Preparate un'emulsione con acqua e olio e coprite la focaccia facendo delle fossette nell'impasto. Nelle fossette adagiate i pomodorini precedentemente lavati e tagliati a metà, le olive, origano e sale.

Infornate la focaccia con lievito madre a 180° C per 30 minuti.

Involtini di zucchine con crema di ricotta e pomodori secchi

Gli involtini di zucchine con crema di ricotta e pomodori secchi sono uno sfizioso finger food da preparare anche in anticipo.



Ingredienti per 8 involtini:

1 zuccina

4 pomodori secchi sott'olio

200 gr di ricotta

olio q.b.

sale q.b.

un cucchiaino di vino bianco

erba cipollina q.b.

Procedimento:

Mettete a grigliare le zucchine, dopo averle tagliate a fettine sottili. Nel frattempo schiacciate con i rebbi di una forchetta la ricotta, incorporate l'erba cipollina, un filo d'olio, il sale e il vino bianco. A questo punto aggiungete i pomodori secchi tagliuzzati ed amalgamate il composto fino ad ottenere una crema.

Una volta pronte le zucchine grigliate disponete su un lato della fetta di zuccina un cucchiaino di crema e arrotolate la fetta. Per tenere unito l'involto legare un filo d'erba cipollina. Mettete in frigo per una mezzora e poi gustateli!

Rose con zucchine e scamorza con lievito madre

Le rose con zucchine e scamorza sono un gustoso finger food da gustare sia caldo che freddo, quindi possono essere portate per una bellissima scampagnata.



Ingredienti:

230 gr di farina

150 gr di latte intero fresco

70 gr di pasta madre rinfrescata

4 gr di miele

7 gr di olio extravergine di oliva

5 gr di sale

Ingredienti per il ripieno:

60 gr di scamorza

3 zucchine

sale

olio

Procedimento:

Mettete il lievito madre in una terrina capiente, aggiungete il latte tiepido e sciogliete bene il lievito. Aggiungete il miele, la farina, il sale e mescolate. Aggiungete l'olio emulsionato con un cucchiaino di latte preso dal totale della ricetta e mescolate. Lavorate energicamente l'impasto per 15 minuti fino a che risulti liscio ed omogeneo. Coprite con pellicola e lasciatelo lievitare 3 ore. Nel frattempo tagliate le zucchine nel senso della lunghezza e grigliatele. Condite con olio e sale. Grattugiate la scamorza.

Trascorse le 3 ore effettuate le pieghe di rinforzo e cioè sgonfiate l'impasto molto delicatamente ottenendo un rettangolo, fate finta di dividerlo in tre parti uguali e quindi mettete la parte laterale verso il centro, sovrapponetene anche l'altra parte e piegate su sè stesso. Lasciatelo lievitare un'altra ora.

Prendete l'impasto e stendetelo con il mattarello e formate un rettangolo e ricavate delle striscioline da 15 cm. Adagiate su ogni striscia uno o più fette di zucchine grigliate (a seconda della lunghezza delle zucchine stesse), spolverate con la scamorza e arrotolate la strisciolina. Disponetele su una teglia rivestita da carta forno, coprite con pellicola e lasciate lievitare per altre 3 ore.

Cuocete in forno statico per 12 minuti a 210 °C. Sfornate e lasciate raffreddare.

Torta salata con zucchine e ricotta

La torta salata con zucchine e ricotta ha una base di pasta brisè ed è ottima per uno sfizioso pic-nic.



Ingredienti per la pasta brisè:

300 g di farina

150 g di burro

acqua ghiacciata q.b.

Ingredienti per il ripieno:

3 zucchine

50 g di parmigiano

2 uova (1 per il ripieno e l'altra per spennellare la torta)

300 g di ricotta

6 cucchiaini di olio di oliva

Procedimento:

Per la preparazione della pasta brisè, iniziate disponendo la farina a fontana. Tagliate il burro a pezzetti al centro della farina e lavoratela bene fino ad ottenere delle briciole. Fate attenzione a non scaldare troppo l'impasto se vi rendete conto che la temperatura è calda lavoratela con una forchetta. Formate di nuovo la fontana e al centro versate un pò d'acqua ghiacciata.

La quantità d'acqua dipenderà dall'omogeneità del vostro panetto, per cui aggiungetene poca alla volta.

Formate una palla e chiudetela con la pellicola trasparente. Fatela riposare in frigo per almeno 30 minuti. Trascorso questo periodo prendete la pasta e stendetela col mattarello sul piano infarinato.

Tagliate a fettine sottili le zucchine e cuocetele sulla griglia. Nel frattempo preparate il ripieno, mescolando la ricotta con l'uovo e il parmigiano grattugiato.

Stendete la pasta brisè di uno spessore di 2-3 cm e poi disponetela in uno stampo di 20 cm rivestito con carta forno, lasciandolo sbordare abbondantemente. Farcitelo con il ripieno di ricotta e sistematevi sopra le zucchine grigliate.

Riportate verso l'interno la pasta che sborda, formando delle pieghe a distanza regolare. Spennellate con un uovo sbattuto e cuocete in forno a 180° per 35-40 minuti.

Quadrotti di sfoglia con pomodori secchi

Ebbene si nella mia cucina i pomodori secchi la fanno da padrone!! Riesco a servirli come contorno antipasto e anche per farcire una sfoglia come in questo caso! In genere li compro dal mercato vicino casa mia, e poi arrivata a casa li sbollento un quarto d'ora, li faccio asciugare un pochino, e poi li condisco con olio, menta e sale.



Ingredienti:

un rotolo di pasta sfoglia o brisè

10 pomodori secchi

80 gr di philadelphia

100 gr di ricotta

olio q.b.

sale q.b.

Procedimento:

Preparate un composto con la philadelphia, la ricotta, l'olio e il sale. A questo punto srotolate la sfoglia e spalmate il composto in maniera uniforme. Distribuite i pomodori secchi sulla sfoglia.

Infornate a 180 °C per 25 minuti. Una volta pronta sfornatela e dividetela a quadrotti.

Fagottini di speck e robiola

La ricetta dei fagottini di speck e robiola è molto facile da realizzare e veramente sfiziosa da gustare. Sono realizzati con una base di pasta sfoglia che, almeno nella mia famiglia, mi salva nelle sere in cui ci si chiede “cosa prepariamo di buono e veloce?”. Venite con me a scoprire la ricetta dei fagottini di speck e robiola.



Ingredienti:

un rotolo di pasta sfoglia rettangolare

150 gr di speck

200 gr di robiola

erba cipollina q.b.

timo q.b.

Procedimento:

Iniziate tritando finemente il timo e l'erba cipollina. Dopodichè in una ciotola mettete la robiola e aggiungetevi le erbe tritate finemente. Con un cucchiaino mescolate e formate una crema. Lasciate riposare 10 minuti e nel frattempo tritate lo speck ed aggiungetelo alla crema di robiola. Dividete in rettangoli la pasta sfoglia, su di ognuno mettete un cucchiaino di crema di robiola e speck. Richiudete a mò di fagottino. Infornate a 180°C per circa 20 minuti.

Sandwich di melanzane grigliate

I sandwich di melanzane grigliate sono un'ottimo antipasto o secondo da gustare in questa giornate afose!!! Basta poco e ci si può gustare un piatto fresco ma saporito.



Ingredienti:

3 melanzane

10 pomodorini

olio q.b.

260 gr di tonno all'olio d'oliva

sale q.b.

origano q.b.

Procedimento:

Lavate e tagliate le melanzane a rondelle. Mettetele in uno scolapasta, cospargetele di sale e fatele spurgare l'acqua per un'oretta.

Nel frattempo, lavate e tagliate a dadini i pomodorini, metteteli in una ciotola e aggiungete il tonno, il sale, l'olio e l'origano. Mescolate bene e mettete in frigo.

Una volta pronte le melanzane grigliatele da un lato e dall'altro e lasciatele raffreddare. Dopodichè, disponete su un piatto una fetta di melanzana e cospargetele con il composto di pomodorini e tonno. Ponete sopra un'altra fetta di melanzana. Continuate così per tutte le fette di melanzane. Irroratele con olio d'oliva e origano.

Calzoni al forno ripieni di melanzane e scamorza

I calzoni al forno li ho preparati un sacco di volte ma mai con lievito madre!!! Per cui mi son messa in testa di farlo e ieri sera li ho preparati. Ho deciso di riempirli con melanzane a tocchetti, pomodorini e scamorza, che ne dite? vi piacciono?



Ingredienti per 6 calzoni:

400 gr di farina 00

150 gr di lievito madre (oppure 12 gr di lievito di birra)

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

7 gr di sale

250 ml di acqua

Ingredienti per il ripieno:

400 gr di melanzane

200 gr di pomodorini datterini

250 gr di scamorza

basilico

cipolla

origano

sale

pepe

Procedimento:

Sciogliete il lievito nell'acqua. Setacciate la farina in una ciotola ed aggiungetela mescolando il tutto. Unite il sale e 3 cucchiari d'olio e lavorate finchè diventa omogeneo.

Formate una palla e mettetela in una ciotola unta d'olio, copritela con un telo e lasciate lievitare per 3 ore. A questo punto sgonfiate l'impasto formando un rettangolo e formate le pieghe. Lasciate lievitare per un'ora. Nel frattempo preparate il ripieno. Lavate i pomodori, tagliateli a cubetti e lasciateli scolare bene. Lavate e tagliate a dadini le melanzane. Scaldate un filo d'olio in una padella con la cipolla tritata ed unite i pomodori e le melanzane. Fate rosolare per 10 minuti e poi lasciate raffreddare. Rovesciate l'impasto sulla spianatoia e dividetelo in 6 parti. Formate 6 dischi di 5 mm di spessore ognuno. Distribuite il ripieno su ogni disco aggiungendo una foglia di basilico e la scamorza precedentemente tagliata a cubetti. Piegare a metà i dischi, richiudendo il ripieno e sigillate i bordi con le dita. Trasferite i calzoni in forno e fateli cuocere a 220°C per 15 o fino a quando risulteranno dorati.

Treccia ai pomodori confit e provola

La treccia ai pomodori confit e provola è così soffice e golosa che è impossibile resistervi! L'ho preparata con lievito madre ma potrete anche realizzarla con lievito di birra, vi ho indicato le dosi. Inoltre io l'ho farcita con pomodori confit e provola ma voi potete sbizzarrirvi come volete!



Ingredienti:

220 gr di farina manitoba

100 gr di latte

100 gr di lievito madre (o 10 gr di lievito di birra)

40 gr di burro

1 uovo

4 gr di zucchero

6 gr di sale

Ingredienti per il ripieno:

60 gr di pomodori confit

90 gr di provola

Procedimento:

Preparate l'impasto la sera prima. Mettete il lievito madre in una ciotola ed aggiungete il latte tenuto a temperatura ambiente, lo zucchero. Sciogliete bene con una forchetta. Versate il composto nella ciotola della planetaria ed aggiungete l'uovo, la farina, il sale ed impastate per 10 minuti, finchè non risulta liscio ed omogeneo. Aggiungete a più riprese il burro ammorbidito continuando ad impastare. Formate una palla, coprite la pellicola e lasciate lievitare 1 ora. Trascorso questo tempo, sgonfiate l'impasto ottenendo un rettangolo e procedete con le pieghe: fate finta di dividerlo in tre parti uguali e quindi sovrapponetevi le due parti laterali al centro e piegatelo su sè stesso. Lasciate lievitare un'ora e poi ponetelo in frigo per 10-12 ore.

Il giorno dopo tirate fuori dal frigo e lasciatelo a temperatura ambiente per un'ora. Nel frattempo tritate la provola.

Stendete l'impasto con il mattarello formando un rettangolo e dividetelo in 3 parti tagliandolo dal lato lungo. Cospargere ciascun rettangolo con il formaggio ed i pomodori confit. Chiudete ciascun rettangolo e sigillate bene la chiusura. Otterrete 3 filoncini che intreccerete per formare una treccia. Ripiegate verso il basso le estremità della treccia ed adagiatela sulla teglia da forno rivestita da carta da forno. Coprite con pellicola e lasciate lievitare per altre 3 ore.

Infornate in forno statico e preriscaldato a 190°C per 20-25 minuti.

Sfilatino di pizza con pomodorini e mozzarella

L'idea della preparazione di questo sfilatino di pizza con pomodorini e mozzarella mi è venuta entrando in una bakery settimana scorsa. Appena li ho visti mi son detta subito devo provare a farli! Non sono difficili da realizzare ed in più sono anche sfiziosi!



Ingredienti per l'impasto:

400 gr di farina 00

210 gr di acqua

12 gr di sale

olio q.b.

10 gr di lievito di birra

Ingredienti per il condimento:

200 gr di pomodorini

3 mozzarelle

origano q.b.

sale q.b.

olio q.b.

Procedimento:

Sciogliete in una parte dell'acqua pressa dal totale il lievito di birra. Formate una fontana con la farina ed aggiungete il lievito al centro, iniziate ad impastare ed aggiungete un filo d'olio. Continuate ad impastare e per ultimo aggiungete il sale. Impastate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mettetelo a lievitare in una ciotola coperta da pellicola per 3 ore o almeno fino al raddoppio. Nel frattempo lavate i pomodorini e tagliateli in quattro, metteteli in una ciotola e conditeli con olio sale e origano.

Una volta terminata la lievitazione dividete l'impasto in tre palline. Prendete una pallina e formate un rettangolo spesso 1 cm e di lunghezza variabile ed appiattitelo con le mani.

Aggiungete i pomodorini e la mozzarella precedentemente spezzettata. Ponete gli sfilatini su una teglia foderata con carta forno ed infornate a 180°C per 20-25 minuti.

Bagels

I **bagels** sono dei soffici panini a forma di anello, bolliti brevemente in acqua e poi cotti al forno. I **bagels** in genere vengono cosparsi in superficie con dei semi di sesamo, papavero o finocchietto, ma naturalmente sono ottimi anche senza questi ingredienti. A me piace servirli insieme ai salumi e formaggi, ma voi potete sbizzarrirvi.



Ingredienti:

25 ml di acqua calda
10 g di burro
250 g di farina manitoba
120 ml di latte tiepido
6-7 g di lievito di birra
mezzo cucchiaino di miele
3 g di sale
1 uovo
1 pizzico di zucchero
un filo di olio di semi

Procedimento:

Mettete il latte tiepido, il miele, il lievito e lo zucchero in una ciotola e mescolate bene. Versate questo composto in un'altra ciotola in cui avrete inserito la farina a fontana. Cominciate ad impastare con le mani oppure utilizzate la planetaria, unendo anche metà uovo sbattuto, l'acqua calda in cui avrete sciolto il sale e continuate ad impastare. A questo punto aggiungete il burro e continuate ad impastare fino ad ottenere un composto liscio e sodo. Spennellate la pasta con un filo di olio di semi e lasciate lievitare per un paio di ore in un contenitore coperto. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in 6 palline, a cui fate un buco al centro con il pollice, allargandolo con le dita. **ATTENZIONE:** il buco deve essere abbastanza grande perchè poi con la lievitazione tenderà a chiudersi.

Mettete ogni bagel su un pezzetto di carta forno (un quadratino di carta forno per ogni bagel). Copriteli con un canovaccio umido e lasciateli lievitare per altri 40 minuti.

Intanto portate a bollore dell'acqua ed accendete il forno a 220°C.

Trascorso il tempo di lievitazione, prendete un bagel alla volta e tuffatelo nell'acqua bollente per 10 secondi, rigirandolo per farlo cuocere anche dall'altro lato. Con l'aiuto di una schiumarola tirate fuori i bagels e poggiateli su un teglia rivestita con carta forno.

Anche se saranno raggrinziti non preoccupatevi ritorneranno gonfi dopo la cottura in forno.

Spennellateli con l'altra parte di uovo sbattuto, cospargeteli con semi di sesamo o quello che più vi piace. **ATTENZIONE:** non fateli asciugare per più di 5 minuti dopo averli fatti bollire.

Infornateli a 220°C per 20-25 minuti.

Quando saranno gonfi e dorati toglieteli dal forno.

Barrette al cioccolato e riso soffiato

Chi di voi non ama il kinder cereali alzi la mano! Mi sono cimentata nella realizzazione di queste barrette al cioccolato e riso soffiato, molto simili al kinder cereali, quello che cambia è la forma! Ma vi assicuro che il gusto è ugualissimo!!!



Ingredienti per 12 barrette:

200 grammi di cioccolato al latte

150 grammi di cioccolato bianco

40 grammi di riso soffiato

Procedimento:

Iniziate sciogliendo a bagnomaria il cioccolato, quindi portate a bollore l'acqua in un pentolino. Nel frattempo, spezzettate il cioccolato al latte e mettetelo in una ciotola e posizionate quest'ultima nel pentolino. Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria.

Rivestite uno stampo da plumcake di carta forno. Spezzettate il cioccolato bianco e ponetelo in un'altra ciotola. Togliete il cioccolato al latte dal pentolino e mettete quello bianco a sciogliere. Versate il cioccolato al latte nello stampo da plumcake tenendo da parte 3 cucchiaini. Una volta sciolto il cioccolato bianco toglietelo dal bagnomaria e aggiungeteci il riso soffiato e mescolate bene. Mettete il riso soffiato nello stampo da plumcake e livellatelo bene. Versateci sopra l'altro cioccolato al latte e fatelo raffreddare in frigo per circa due ore. Tagliate le barrette al cioccolato e rivestitele con carta d'alluminio.

Se vi piacciono le mie ricette e volete essere sempre aggiornati sulle nuove, cliccate MI PIACE sulla mia pagina facebook <https://www.facebook.com/IpiccolipasticcidiPam> Vi aspetto! :)